



Unser Bestes für Ihre Familie

Zimt-Tomatenschaum TM31

10 Portionen

1000 g	Olivettitomaten
1/2 Bund	Basilikum
1/4	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
2	Zimtstangen
100 g	Butter
1 Prise	Pfeffer
100 g	Sahne
30 g	geschlagene Sahne

- Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Salz in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pürieren und **20 Min./100°/Stufe 2** ohne Messbecher reduzieren. Stellen Sie dabei den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel und reduzieren Sie vorübergehend die Temperatur auf 90°, falls die Suppe in den Deckel hoch kocht.
- Zimtstangen mit der Hand zerbröseln und mit den übrigen Zutaten, außer der geschlagenen Sahne, zugeben, **3 Min./100°/☞/Stufe 1** kochen und **15 Min./80°/☞/Stufe 1** ziehen lassen.
- Suppe durch den Gareinsatz in eine Suppenschüssel abgießen, abschmecken und geschlagene Sahne unterheben.

Bemerkungen:

- Als Beilage empfiehlt Thomas Bühner hauchdünn geschnittenen Parmaschinken, der auf Backpapier gelegt und mit Zimtpulver leicht bestäubt ca. 15 Minuten bei 80°C im Backofen getrocknet wurde.
- Zum Abschmecken können Sie nach Geschmack etwas gekörnte Brühe zur Suppe geben.
- Wenn Zimt-Tomatenschaum beim Reduzieren ohne Messbecher hochkocht, kann es zu Verfärbungen am Mixtopfdeckel kommen.



Thermomix